

L'Oliva Taggiasca

L'Oliva Taggiasca è un'oliva a duplice attitudine caratterizzata da una buona resa in olio, presente in tutto il ponente ligure in particolar modo nella provincia di Imperia. Famosa in tutto il mondo non solo per la tipologia di olio che produce ma anche per le olive da tavola taggiasche.

In questi ultimi anni raccolta più precocemente rispetto agli anni passati, produce oli con note di fruttato leggermente superiori rispetto ad alcuni fa.



Il profilo rimane quello di un olio tendenzialmente dolce, con note fruttato leggero o medio e piacevoli sensazioni di mandorla e pinolo, le note di amaro e piccante risultano di lieve intensità.

La Cultivar Taggiasca è prevista almeno al 90 % nella dop Riviera Ligure sottozona Riviera dei Fiori e in percentuale del 60% nella sottozona Ponente Savonese.

Utilizzata in cucina dove il condimento richiesto deve accompagnare e non coprire le pietanze, pesci delicati, carni bianche torte salate e salse, utilizzato anche in pasticceria per la preparazione dei dolci

Foto: CATALOGO MUNDIAL de VARIEDADES DE OLIVO - CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE